



La conformità legale in campo alimentare: nuove priorità e nuove pratiche

Agenda, 10 Marzo 2016

- Ore 09.00 Registrazione
- Ore 10.00 **Vito Rubino.** Il diritto nella pratica della sicurezza alimentare: organizzazione aziendale e procedimenti corretti
- Ore 11.00 **Luca Bucchini.** I rischi emergenti nel campo della sicurezza alimentare: limitare e gestire i rischi
- Ore 12.00 **Armando Antonelli.** La gestione di progetti di etichettatura nazionali ed internazionali, e la verifica di conformità
- Ore 12.30 **Jacopo Angelucci.** La predisposizione e la verifica della documentazione di prodotto: schede tecniche

A chi è rivolto:

Il corso è rivolto ai responsabili della qualità, degli affari regolatori e a chi segue la compliance alla normativa cogente - italiana ed internazionale - all'interno delle imprese alimentari. Tra il dato tecnico e la normativa liberamente consultabile, vi è la necessità di interpretare - alla luce della giurisprudenza e delle buone prassi - e di organizzarsi per poter assicurare e dimostrare la conformità delle proprie procedure, aggiornandosi continuamente a scenari nazionali, europei e mondiali in continua evoluzione.

Programma:

L'attività in azienda è il presupposto per prevenire e poi affrontare efficacemente ogni possibile contenzioso di natura amministrativa, civile o penale. Per questo è importante verificare ed applicare alcune buone pratiche partendo dall'organizzazione aziendale che comprenda una chiara divisione delle mansioni e deleghe delle funzioni. Queste buone pratiche sono indispensabili anche per prepararsi ai rischi emergenti e ai problemi di sicurezza alimentare che si profilano all'orizzonte e per gestire la loro comparsa inaspettata nella propria azienda. Per questi motivi è cruciale conoscere le norme sulla vendita e sull'appalto, il concetto di denuncia del vizio, i termini e le modalità, nonché i meccanismi di interferenza delle norme sulla sicurezza alimentare con la disciplina sulla responsabilità civile. Se si è parlato molto di singole norme di etichettatura, in questa fase di internazionalizzazione, la sfida resta spesso l'organizzazione di progetti multi-country, l'aggiornamento e la verifica sistematica - anche solo in mercati UE e negli USA. Alla base della conformità, però, ci deve essere la capacità di predisporre, conservare, analizzare e verificare la documentazione tecnica di prodotto.

Perché partecipare?

La nostra assicurazione qualità è organizzata per prevenire il contenzioso legale?

Teniamo davvero conto degli effetti della giurisprudenza sulle norme di sicurezza alimentare, anche nei rapporti di filiera?

Siamo pronti per i rischi e le crisi alimentari dei prossimi anni?

La nostra impresa è pronta a gestire i nuovi rischi legalmente e secondo le migliori pratiche?

Siamo pronti ad organizzare e gestire progetti di etichettatura internazionali per entrare in nuovi mercati?

Come si verificano sistematicamente le etichette di alimenti?

Come si prepara e verifica un dossier documentale di prodotto per affrontare filiere complesse?



Hylobates Consulting Srl

Viale Tarsia 61, - 00135 Roma

Tel. 06 98939628 - hylobates@hylobates.it

Contenuti:

- Norme sulla vendita e appalto
- Concetto di denuncia del vizio e lettere di richiamo
- Sicurezza alimentare e responsabilità civile
- Prepararsi ai nuovi rischi alimentari
- Progetti internazionali di etichettatura
- Preparare dossier di prodotto efficaci

Temi principali

- Capire gli obblighi
- Sicurezza alimentare e responsabilità civile
- Rischi alimentari del futuro
- Etichette e dossier per internazionalizzazione



Sede del corso:

il corso avrà luogo presso il
Centro Congressi Cavour
Via Cavour 50/a - 00185 ROMA - Tel. 06.4871777
raggiungibile in pochi minuti a piedi dalla Stazione
Termini (metro, treni, air terminal)

Docenti

Vito Rubino è professore di Diritto dell'Unione europea, direttore del Corso di Alta Formazione in Legislazione Alimentare, ed esperto di diritto alimentare.

Luca Bucchini, direttore gestionale di Hylobates, è esperto di rischi alimentari.

Armando Antonelli è consulente regolatorio nel campo dell'etichettatura degli alimenti.

Jacopo Angelucci è specializzato nella valutazione di conformità di prodotti alimentari per conto di operatori dell'e-commerce.

Scheda di iscrizione:

Da compilare ed inviare tramite e-mail a
francescabucchini@hylobates.it

Partecipante

Nome.....

Cognome.....

Funzione.....

Email.....

Cell.....

Azienda

Ragione sociale.....

Indirizzo di fatturazione:

Via.....

Città.....

Prov..... CAP.....

P.IVA.....

Tel.....

Fax.....

Autorizzo Hylobates Consulting S.r.l. al trattamento dei miei dati personali in base al d.lgs. 196/03 per la partecipazione all'evento e per l'invio di materiale relativo al corso.

Firma.....